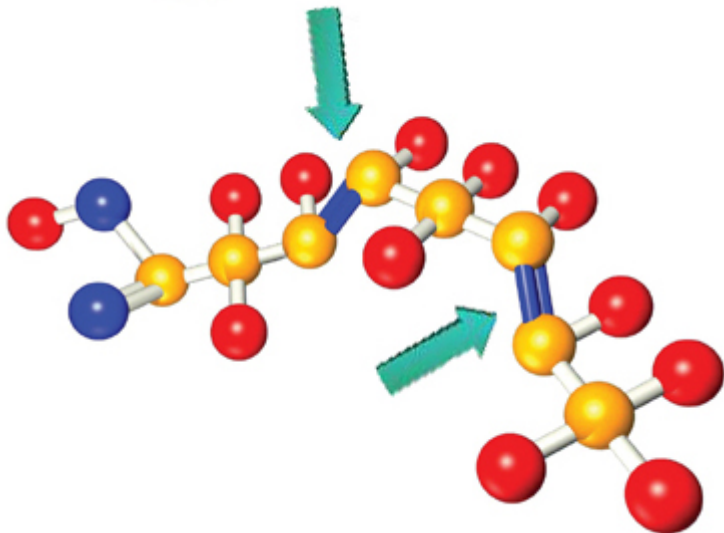


Ácidos grasos poliinsaturados



A los ácidos grasos poliinsaturados les faltan dos o varios pares de átomos de hidrógeno. Esto permite que se creen varios dobles enlaces entre los átomos de C.

Cuanto más dobles enlaces haya, más **insaturados** y **reactivos** son los ácidos grasos.

info:

Cuanto más larga es la cadena y más dobles enlaces haya, menor es la temperatura a la que las grasas se convierten en líquido.

Incidencia: los ácidos grasos poliinsaturados se encuentran principalmente en los aceites vegetales.

Rango de fusión Las grasas que están compuestas en gran medida por ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados tienen un rango de fusión menor que las grasas con un gran número de ácidos grasos saturados y, por consiguiente, son líquidas a temperatura ambiente.

Envejecimiento de la grasa: Las grasas con una **proporción más alta** de **ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados** son **más propensas al envejecimiento de la grasa** que los ácidos grasos saturados, debido a los dobles enlaces y no son, por consiguiente, muy adecuadas como grasas para freír.

URL del envío: <http://academiatesto.com.ar/cms/acidos-grasos-poliinsaturados>